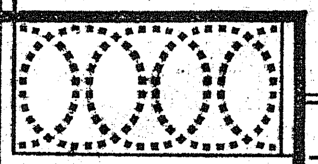
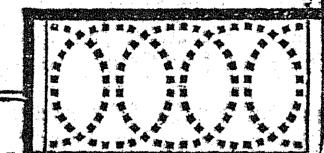


Lodzer Frauen-Zeitung



Beilage zur Neuen Lodzer Zeitung

Mittwoch, den (6.) 19. November 1913.

Einsendungen mögen an die Redaktion der „Neuen Lodzer Zeitung" mit dem Vermerk: „Für die Lodzer Frauen-Zeitung" gerichtet werden.

Verinnerlichte Höflichkeit.

Von Nelly Wolffheim.

Alle äußeren Gebräuche haben eine innere Bedeutung, der sie entsprechen, alle äußeren Formen nur dann Bestand, wenn ein innerer Kern ihnen Wert verleiht. Bei der Erziehung pflegt man das meist zu vergessen, und als Folge dieser Gedankenlosigkeit bilden wir entweder äußerliche Formenmenschen heran oder kleine Rauhbeine, die Höflichkeit und Anstand im Grunde ihrer Seele verachten. Besonders in den Flegeljahren macht sich dies bemerkbar, und wir täten gut daran, in dieser kritischen Zeit den Kindern hilfreich entgegen zu kommen, statt, wie so oft, mit Spott oder Strenge ihre Uebertretungen aufzunehmen.

Goethe sagt in seinen Wahlverwandtschaften: „Es gibt kein äußeres Zeichen von Höflichkeit, das nicht einen tiefen sittlichen Grund hätte. Die rechte Erziehung wäre, welche dieses Zeichen und den Grund zugleich überlieferte". Wollen wir Göthe hierin folgen, müssen wir uns bemühen, den Kindern, sobald ihr Verständnis dafür ausreicht, klar zu machen, aus welchem Grunde man diese oder jene Form von ihnen beachtet sehen will. Mechanisches Anordnen angewöhnen hat nur in der frühen Kindheit Sinn; erzieh-lichen Wert, d. h. Einfluß auf die Entwicklung des kleinen Menschen, ist dem nicht beizumessen. Wir werden die Kinder dann am besten fördern, wenn wir sie die innere Bedeutung der Gebräuche und Formen finden lassen, und auch dafür sorgen, daß sie selbst ihr Vorhandensein als etwas Angenehmes empfinden. Auf welche Weise dies zu geschehen hat, kann natürlich nicht im Einzeln hier dargelegt werden, nur Richtlinien zu geben, soll unsere Aufgabe sein und unser Bestreben ist es in erster Linie überhaupt, die Gedanken auf dieses Gebot hinzulenken.

Machen wir uns erst einmal klar, welchen Wert die mehr oder weniger fest geprägten Umgangsformen haben, die unserem Zusammenleben sein Gepräge geben. Man tut dies wohl am besten, indem man sich ausmalt, wie es um uns aussähe, wenn ein jeder täte, was er wollte, was ihm im Augenblicke am wünschenswertesten erschiene, wenn man aufhören würde, Rücksichten auf seine Mitmenschen zu nehmen. Die Rücksichtnahme ist das Leitmotiv für die Beachtung äußerer Formen und im letzten Grunde, wenn nicht besondere selbstische Ziele mitsprechen, auch der Hintergrund für die Fürsorge, die wir unserem äußeren Menschen zuteil werden lassen. Um nicht störend aufzufallen, um nicht mit unseren Bewegungen, durch unsere Sprache, unsere Manieren andere peinlich zu berühren, ihr ästhetisches Empfinden nicht unangenehm zu verletzen, hat unser Streben einem guten Benehmen zu gelten.

Wenn wir Kinder in diesem Sinne beeinflussen wollen, müssen wir selbst ihnen ein gutes Vorbild sein und uns auch bemühen, den Kleinen gegenüber die gute Form nicht zu vernachlässigen. Es ist ein weit verbreiteter Irrtum, daß so viele sagen: meinen Kindern gegenüber ist eine gewisse Rücksichtnahme und vor allem Höflichkeit, ein überflüssiger und ganz unangebrachter Luxus. Da wir aber dahin streben wollen, sie zur Empfindung für rechte Höflichkeit und Gefälligkeit der Umgangsformen zu bringen, tun wir nicht gut daran, uns selbst zu einem Gegenvorbild zu stempeln.

Wo immer sich Gelegenheit bietet, ist es empfehlenswert, darauf hinzuweisen, daß die Form der Spiegel innerer Auffassung ist. Sicherlich werden wir durch dieses Bemühen die Kinder davor bewahren, „Formenmenschen" im schlechten Sinne zu werden. Denn wenn wir selbst uns auch nicht verhehlen können und wollen, daß gute Manieren und eine freundliche Höflichkeit uns das Leben nach außenhin erleichtert, so darf den Kindern dieses Moment nie vor Augen geführt werden, da wir doch gerade eine innere, aus dem Herzen kommende Höflichkeit erstreben wollen und dieser nichts mehr entgegen ist als kalte Berechnung.

Der Ehezwist am schwedischen Hof.



Prinz Wilhelm von Schweden Prinzessin Maria von Schweden.
von deren bevorstehender Ehescheidung gesprochen wird.

Der Unglückliche fragt immer: „Warum bin ich unglücklich?" Der Glückliche fragt nie: „Verdiene ich mein Glück?"

Mieleudramatiker wollen aus dem Elend der Welt — Geschäfte machen.

Die Frau in der Weltliteratur.*)

Lästerzungen.

Wer über die Weiber schimpft, hat sie zu lieb gehabt.

Sprichwörtlich.

Die Weiber selber haben im Hintergrunde aller persönlichen Eitelkeit immer noch ihre unpersönliche Verachtung — für „das Weib".

Friedrich Nietzsche, Jenseits von Gut und Böse.

Was mich darüber tröstet, eine Frau zu sein, ist, daß ich wenigstens niemals nötig habe, eine solche zu heiraten.

Lady Montagu.

Eine gute Frau ist schwerer zu finden als ein weißer Rabe.

Heil. Gregor.

*) Im Verlag von Julius Hoffmann in Stuttgart ist soeben erschienen: Rudolf Krauß, Die Frau, Ernstes und Lustiges, Weises und Törichtes, Süßes und Bitteres aus den geistigen Schatzkammern aller Zeiten und Völker. (Preis geheftet 6 Mk., in Leinwand Mk. 7.50, in Halbleder 9 Mk. Luxusausgabe 20 Mk.) Der überaus reizvolle Stoff ist in dem Buche in zusammenhängenden Gruppen geordnet; wir entnehmen den nachfolgenden Abschnitten mit Genehmigung des Verlags einige Kostproben.

Die Frau ist ein menschliches Wesen, das sich anzieht, schwatzt und sich auszieht.

Voltaire.

Engel oder Teufel?

Wenn Frauen schlecht sind, so sind sie noch schlimmer als Männer und mehr zum Verbrechen geneigt. Ist das von Natur sanfte Geschlecht ein mal gesunken, so fällt immer viel, viel besser oder viel, viel schlechter als die Männer.

Napoleon I.

Das Süßeste und Bitterste in ein Wort gefaßt, heißt Weib. Manche Frau verteilt dann ihre Bestandteile so, daß sie außer dem Hause süß und im eigenen Hause bitter ist.

Otto von Leixner.

Gebt der Frau Flügel, und sie ist entweder ein Engel oder eine Gans.

Sprichwörtlich.

Die Frauen und Dämonen, die uns durch die Pforte des Paradieses in die Hölle führen.

Heil. Cyprian.

Schönheit.

Es gibt Frauen, die nicht schön sind, sondern nur so aussehen.

Karl Kraus, Sprüche und Widersprüche.

Das niedrig gewachsene, schmalschultrige, breithüftige und kurzbeinige Geschlecht das schöne nennen, konnte nur der vom Geschlechtstrieb umnebelte männliche Intellekt: in diesem Triebe nämlich steckt seine ganze Schönheit.

Schopenhauer.

Frauen werden alle im Verlaufe der Zeit ihren Müttern ähnlich: darin liegt ihre Tragödie.

Oskar Wilde, Weisheiten.

Schöne Frauen haben seit undenklichen Zeiten das Vorrecht, dumm sein zu dürfen.

Ida Gräfin von Hahn-Hahn.

Die liebenswürdigste Frauen
Wird immer auch die schönste sein.

A. v. Kotzebue, Die neue Frauenschule, 3 Akt. Szene (Fr. v. Blinval).

Ein häßliches Weib ist ein guter Zaun um den Garten.

Sprichwort.

Der neueste Stoff.

Sie wählten so lange mit heißem Bemüh'n,
Diskutierten, probierten, studierten,
Es haben die Räder zum Himmel geschrien,
Die sie auf dem Haupt balancierten.

Dann wurden die Hüte wieder normal,
Es kamen die weißen Gamaschen,
Am Hinterkopfe das Flaggensignal,
Und die riesigen Muffentaschen.

Und plötzlich humpelten alle egal
Und wirkten so miesepetrig
Und setzten voll Qual Pedal vor Pedal
Im Rock hundertzehnzentimetrig.

Dann kam die Erschaffung des Schlitzes! Triumph!
In dem Rocke, so eng wie ein Harung
Da sah man den Schuh und den seidenen Strumpf,
Es war eine Offen — barung.

Doch der grübelnde Geist, er gönnt sich nicht Ruh.
Er belebt das Vergang'ne, das Tote,
Sucht selbst bei den „Ahnen" den Schlager, den Clou,
Die ureig'ne „persönliche Note".

Und sieh', es geschah, der Erfolg ist nun da,
Der sehnende Traum, er erfüllt sich.
Nun hat sie den eigenen Stil. — Hurra!
Die Frau heut' in „Affenhaut" hüllt sich.

Hedwig Neumann.

Dienstboten außer dem Hause.

Nachdruck verboten.

Die Dienstbotennot zeitigt immer neue Vorschläge und Reformen zu ihrer Beseitigung resp. Milderung. Sieht man hier in einer Organisation der Dienstboten ein wirksames Mittel zur Abwehr der schwersten Schäden, die dem weiblichen Dienstpersonal durch ihre Abhängigkeit von der Hausfrau erwachsen, so glaubt man dort dem Umsichgreifen der Dienstbotenansprüche steuern zu können, indem sich die Hausfrauen zusammenschließen, um gemeinsam geeignete Reformen einzuführen, die ihre Rechte und Pflichten gegenüber ihren Untergebenen genau festlegen.

Dann hat man aber auch einsehen gelernt, daß nur ein tüchtig vorgebildetes Mädchen berechtigten Anspruch auf die von ihm geforderten höheren Löhne erheben kann und auch nur ein solches größere Rechte bezüglich persönlicher Freiheit beanspruchen darf.

Aus diesem Grunde werden allenthalben Dienstboten- und Haushaltungsschulen errichtet, um einem Mangel geübter Kräfte nach Möglichkeit vorzubeugen. Und doch wollen die Klagen auf beiden Seiten nicht verstummen, denn das Wichtigste: die persönliche Freiheit der Hausangestellten, unterliegt trotz hier und da eingeführter Gesetze von Dienstbotenorganisationen noch immer den Sonderabmachungen und Vereinbarungen zwischen Hausfrau und ihrer Angestellten. Noch immer kann diese verweigern, wo jene fordert, kann nach Belieben Hindernisse eintreten lassen, wo jene einen freien Tag beanspruchen dürfte. Daß diese persönliche Freiheit des jeweiligen Individuums heute mehr denn je von ihm geschätzt wird, ist eine Klage, die niemals widerlegt werden kann. Man weiß, daß hauptsächlich aus diesem Grunde der weibliche



Fräulein Dr. med. Hirsch,
Assistentin an der Königl. Charité in Berlin, die als erste Frau in Deutschland den Professorentitel erhielt.

Teil der unteren Volkskreise die Stellung in der Industrie bevorzugt, weil er nach getaner Arbeit nach eigenem Belieben über seine Freistunden verfügen kann. Weshalb zieht man aus dieser Tatsache nicht auch eine Lehre hinsichtlich der Hausangestellten und beschäftigt auch diese nur auf eine gewisse, genau festgesetzte Stundenzahl im Haushalt, so daß nach Beendigung der Arbeit in dieser die „Dienende" gleich der Industriearbeiterin Herrin über ihre Freistunden ist? In vielen Haushaltungen hat sich längst die Beschäftigung einer Stundenfrau oder Aufwärterin, Aushilfe oder wie sie sonst genannt wird, zu einer stehenden Gewohnheit ausgebildet. Die Erfahrungen, die man mit diesen Kräftenmacht und gemacht hat, sind wohl durchweg sehr gute gewesen, denn bei mangelhaften Leistungen ist ein Wechsel viel schneller zu vollziehen, da keine langfristigen Kündigungen vorgesehen sind. Vielleicht trägt gerade diese Einrichtung dazu bei, eine derartige „Haushilfe" recht fest an das Haus zu ketten, denn es gehört tatsächlich, wie die Erfahrung lehrt, zu den Seltenheiten, daß diese oder die Hausfrau häufig wechselt. Dazu kommt aber für die letztere die große Annehmlichkeit, daß sie bei ihrer Beschäftigung weder für einen Schlafraum noch für die Wäsche derselben aufkommen muß.

Gewiß, ein Allheilmittel gegen die noch immer herrschende Dienstbotennot ist auch diese Einrichtung nicht, aber sie kann jene Hausfrauen zu einem Versuch veranlassen, die mit ihrer Familie und ihrem Haushalt unter dem häufigen Wechsel ihrer Dienstboten gelitten haben. Oft nur aus dem einen Grunde: daß diese nicht nach eigenem Belieben über ihre Freistunden verfügen konnten.

Elisabeth Thielemann.

Die Mode des freien Halses.

Das schlechte Wetter, das mit Regen und Nebel in diesen Tagen einsetzte, vertreibt sonst gewöhnlich den niedrigen offenen Kragen aus der Toilette, weil man sich nicht gern mit freiem Halse einer Erkältung aussetzt. Wer auf die Zeichen des neuen Stils zu achten gelernt hat, der mußte diesmal mit besonderer Spannung diese Beziehungen zwischen Tracht und Wetter beobachten, denn aus ihnen konnte er erkennen, ob wir es mit der Vorliebe für den Frauenhals in der Damenwelt nur mit einer zufälligen Erscheinung oder mit einer richtigen Mode zu tun haben. Und siehe da! Alle Straßentoiletten behielten die niedrigen Kragen und den kleinen Halsausschnitt. Der neue Stil der Halstracht triumphierte über die äußeren Hindernisse, und so kann man denn jetzt mit ruhigem Gewissen sagen, daß der freie Hals zu den unbedingten Geboten der neuen Saison gehört. Es ist eine schöne Mode, die wir damit erhalten haben, und niemand wird vom ästhetischen Standpunkt aus den steifen hohen Kragen mit den häßlichen Stäben, die an der Haut rote Flecke zurückließen, eine Träne nachweinen. Dieser enge den Hals fest umpressende Abschluß der Bluse und des Kleides war eine jener fragwürdigen modernen Erfindungen, die die Geschichte der Moden früher nicht kannte, denn selbst bei den höchsten und breitesten Kragen, bei den „Mühlsteinen" und „Krausenrädern", sorgte man dafür, daß sie vom Hals gehörig abstanden. Die Anmut und schlanke Eleganz des Frauenhalses wird sich nunmehr wieder in voller Schönheit offenbaren; freilich ist die Sprache des Halses ebenso bereit wie verräterisch. Ein Sprichwort sagt, daß,

Die alte Jungfer.

Drei Dinge werden giftig: die Schlange ohne Fraß, das Schwert ohne Blut, das Weib ohne Kuß.

Orientalische Spruchweisheit.

Die Gefühle eines einsamen Mädchens sind wie ein unbehobener Brief auf dem Poste-restante-Bureau.

Franz Molnar.

Die alten Jungfern sind die Konservenbüchsen der Tugend.

Peter Sirius, Tausend und Ein Gedanken.

Die Natur hat, angewidert von den Gesetzen der Moral, als Protest die Dirne geschaffen. Die Moral parierte den Schlag und schuf — die alte Jungfer.

Milan Bigovic.

Die Frau als Mutter.

Die Kinderliebe der Frau ist vielleicht deshalb etwas so wehmütig Schönes, weil jedes Kind ein kleiner Räuber ihrer Schönheit ist.

Karl Ludwig Schleich.

Es ist nichts reizender, als eine Mutter zu sehen mit einem Kinde auf dem Arme, und nichts ehrwürdiger als eine Mutter unter vielen Kindern.

Goethe, Wilhelm Meisters Lehrjahre.

Das Weib ist berufen, Mutter zu sein, und alles was sie daran hindert, ist verkehrt und schlecht.

P. J. Möbius, Über den physiologischen Schwachsinn des Weibes.

Zehn Brahmanen überragt ein Lehrer an Würde, zehn Lehrer überragt ein Vater, zehn Väter oder wohl auch die ganze Erde übertrifft an Würde eine einzige Mutter. Welcher Ehrwürdige kommt einer Mutter gleich?

Indisch.

Die Zukunft der Frau.

Die Frau der neuen Gesellschaft ist sozial und ökonomisch vollkommen unabhängig, sie ist keinem Schein von Herrschaft und Ausbeutung mehr unterworfen, sie steht dem Manne als Freie, Gleiche gegenüber und ist Herrin ihrer Geschichte.

August Bebel, Die Frau und der Sozialismus.

Sie wird mit ihrem ganzen Wesen das Glück der Liebe wollen. Sie ist keusch, nicht aus Kälte, sondern aus Leidenschaft. Sie ist vornehm, nicht weil sie bleichsüchtig, sondern seelenvoll und wahr, weil sie vollblütig ist. Sie ist sinnlich, weil sie weil sie stolz ist. Sie fordert eine große Liebe, weil sie selbst mit noch größerer zu lieben vermag.

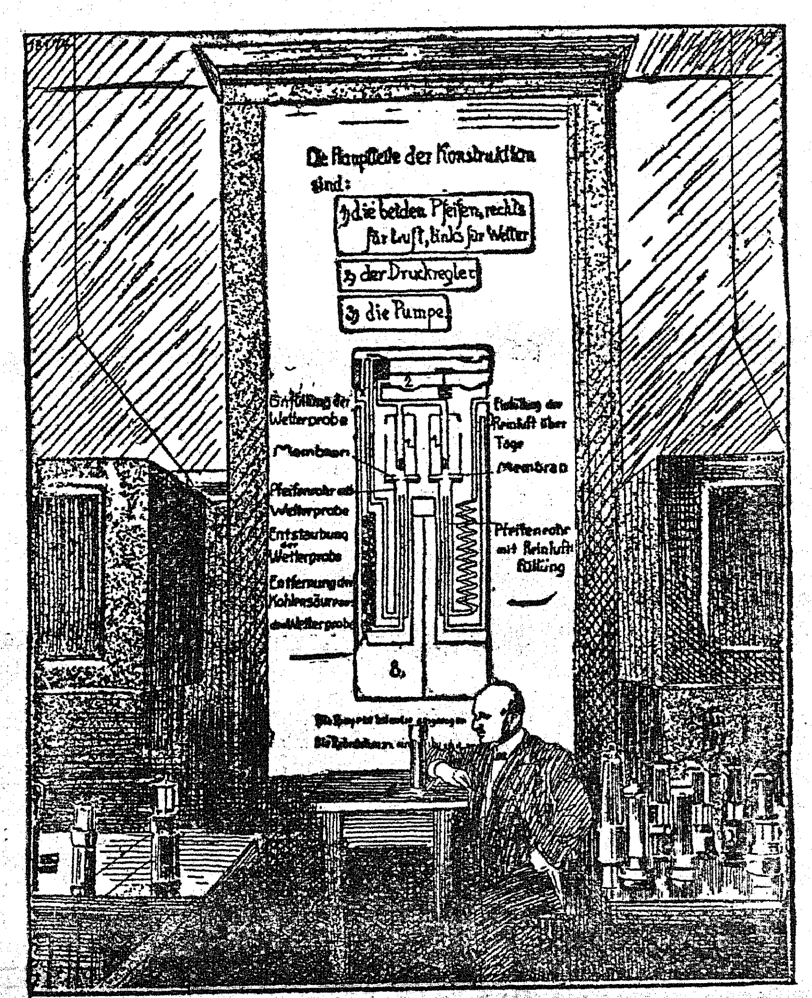
Ellen Key, Essays, Das Weib der Zukunft.

Gleichklang gibt keine Harmonie. Es kann in der großen Symphonie der Zukunft nicht Aufgabe des Weibes sein, dieselbe Stimme zu singen, wie der Mann. Nur dann kann sie die Kultur fördern helfen, wenn sie es wagt, einmal hell und klingend ihre eigene Stimme hören zu lassen, von der man erst vereinzelte Töne vernommen hat.

Isolde Kurz, Im Zeichen des Steinbocks.

wenn man das Alter einer Frau aus ihrem Gesicht errät, man es an ihrem Halse bestätigt finden kann. Damen, deren Schönheitslinien also bereits gelitten haben, werden sich zu dieser indiskreten Mode nur ungern entschließen, und und so ist sie denn hauptsächlich den jungen Frauen vorbehalten. Für ein schönes und frisches Gesicht aber ist der niedrige Kragen eine so entzückende Folie, daß das schönere Geschlecht sobald nicht zu dem hohen engen Kragen von ehemals zurückkehren dürfte. Die neuen Kragen bestehen aus Spitze, Stickereien, aus Pelzen und Federn, schmiegen sich weich und unauffällig so um den Hals, daß sie den vorderen Hals ganz frei lassen. Die Medicikragen haben winzige Dimensionen, eigentlich nur eine Andeutung jenes pompösen Schmuckes, den die stolze Königin Katherina einführte; die Directoirekragen kriechen wohl hinten etwas höher herauf, lassen dafür aber vorn umso mehr frei und sind gewöhnlich aus Sammt oder in dunklen Tönen hergestellt. Die Dame, die bei dem offenen Hals auf der Straße den Pelz für einen gesundheitsnotwendigen Schutz erklären kann, verwendet dieses Lieblingsmaterial der heutigen Mode, das überall in der Toilette auftaucht, auch bei den Kragen. Zu einem duftigen Kleid aus weißem Crepe de Chine bietet ein Hermelinkragen die entzückendste Harmonie, besonders wenn das Pelzwerk an der Korsage sich in engen Streifen mit den Spitzen vereint. Als Halsschmuck werden mit Vorliebe bunte Phantasieketten getragen aus großen Bernsteinperlen oder Korallen, Jett, Lapislazuli u. a. Sie bringen eine lustige und farbige Note in die Mode des freien Halses, die die Damen sich auch durch die immer bestimmter auftauchende Kunde nicht verderben lassen werden, daß die Männer, die Herren der Schöpfung, es ihnen nachmachen wollen.

Modespion.



Geheimrat Haber mit der von ihm erfundenen Schlagwetterpfeife.
Bei der kürzlich erfolgten Besichtigung der Kaiser-Wilhelm-Institute in Dahlem durch den Kaiser führte Geheimrat Haber, der Direktor des Kaiser-Wilhelm-Instituts für physikalische Chemie, dem Kaiser auch die von ihm konstruierte Schlagwetterpfeife vor. Das Instrument, dessen Zusammensetzung auf der im Hintergrund befindlichen Tafel näher erklärt ist, zeigt jede Anwesenheit von Grubengas sofort durch lautes Pfeifen an, das um so stärker wird, je mehr Grubengas vorhanden ist. Die Pfeife, die in der Hauptsache aus ineinandergehenden Hohlzylindern besteht, ist von handlichem Format und kann ohne weiteres am Gurt oder sonst an der Kleidung befestigt werden.

Futuristenküche.

„Backhuhn in Maiglöckchensauce" und „Saurer Hering mit Himbeeren" wurden vor einiger Zeit als leckere Erzeugnisse der futuristischen Kochkunst aus Frankreich angekündigt. Jedermann hat es wohl für einen Witz gehalten, daß der Futurismus sich der Kochkunst bemächtigt habe; die „Annales" bestätigen jetzt aber, daß es in Frankreich so etwas gibt wie futuristische Kochkunst, und einer ihrer Mitarbeiter hat jüngst ein Gespräch mit dem Haupte der futuristischen Köche Herrn Jules Maincave, gehabt, aus dem hervorgeht, daß die futuristische Kochkunst Fortschritte macht, ja dieser Koch hat schon Verbindungen mit einem englischen Arzte angeknüpft, der regen Anteil an der futuristischen Kochkunst nehmen soll. Die wertvollste Ausbeute, die der Mitarbeiter der angeführten Zeitschrift von dem Gespräch mit nach Hause getragen hat, sind wohl ein paar „unveröffentlichte" futuristische Gerichte, die er — bildlich gesprochen — aus dem Munde des futuristischen Koches hat. „Es gibt nichts Wohlschmeckenderes", so sagt Herr Maincave, „als Karotten in Lebertran." Diesem Gerichte ebenbürtig ist ein anderes, das ebenfalls noch unveröffentlicht ist: Rinderfilet mit Schneckensauce. Das Filet wird hiezu in gleichmäßige Scheibchen geschnitten, die ungefähr zehn Stunden lang in einer Sauce ziehen müssen. Zu dieser Sauce gehören: Vichywasser, Schnecken, die roh gehackt werden, gehackte Kresse, schwarzer Rettich, Karottenbrei, Zwiebeln, ein Teelöffel voll Anisette und ein paar Tropfen Angostura. Nach zehnstündigem Ziehen hierin bringt man die Fleischscheiben in Olivenöl, und hierauf werden sie im Ofen gebacken. Wie man sieht, wandelt Maincave bei seinen Küchenvorschriften ganz neue Pfade: er bringt Dinge zusammen, von denen man annimmt, sie vertrügen sich durchaus nicht miteinander, und behauptet, sie schmeckten prachtvoll; ferner zieht er Zutaten in den Bereich der Kochkunst, die früher in der Küche nichts zu tun hatten, und schreibt ihnen das gleiche zu. Außer den ausführlich angegebenen Kochvorschriften hat Maincave noch andere erwähnt, von denen z. B. hervorzuheben ist, daß er bei Fischen die Gräten nicht wegwirft, sondern sie in zerstoßenem Zustande als Gewürz verwendet. Maincave will nicht mehr und nicht weniger, als die Kochkunst „von Grund reformieren", die seiner Ansicht nach seit 400 Jahren nichts Neues geschaffen hat. Freilich meint er, daß er in Frankreich seine Pläne nicht werde durchführen können und richtet daher seine Augen hoffnungsvoll nach England. Die Engländer, so glaubt er, haben mehr Sinn für das Neue, und der oben erwähnte englische Arzt wird der franko-britischen Allianz zuliebe doch wohl mit dem nötigen Kleingeld herausrücken, um dem Futuristenkoche die Durchführung seiner himmelstürmenden Pläne zu ermöglichen! Man darf sich also wundern, wenn binnen kurzem in London ein großes Futuristenrestaurant aufgetan wird.

„Das Gas im Haushalt."

Der am Donnerstag voriger Woche von Frau Martha Norkowska aus Warschau unter obigem Titel veranstaltete Vortrag führte allen Hausfrauen, die es noch nicht wußten, vor Augen, wie bequem, hygienisch und billig das Kochen, Backen, Braten, Heizen und Bügeln mit Gas ist. Besonders für einen kleinen Haushalt, in dem das Mädchen eigentlich nur wegen des Kohlenherdes und der Oefen gehalten wird, ist die Anschaffung eines Gasherds dringend anzuraten. Früher galt das Gas als Luxus, als kostspieliges Feuerungsmaterial, das sich nur die reichen Leute gestatten konnten. Jetzt, wo der Tarif für Küchenzwecke um so vieles billiger geworden ist und die Lodzer Gaswerke alle Utensilien, wie: Oefen, Herde, Badeöfen, Bügeleisen u. s. w. gegen bequeme Teilzahlungen verkaufen, können sich auch die minderbegüterten Stände die Verwendung des Gases im Haushalt erlauben, und gerade die, bei denen Sparen von Zeit und Geld eine große Rolle spielt, sollten sich die Errungenschaften des Fortschritts auf dem Gebiet der Hauswirtschaft zunutze machen. Wenn man die Stube selbst räumen und ein Kind oder gar zwei aufzupassen hat, ist es doch gewiß bequemen, keine Kohlen nachfüllen, keine russigen Töpfe scheuern, keinen qualmenden Herd in Ordnung bringen zu müssen. Bei einmal eingestellter Flamme kochen die Speisen langsam gar und sind wohlschmeckender und nahrhafter als solche, die auf großem Feuer brodeln. Wer einmal auf Gas gekocht, mit Gas gebraten, mit Gas gebügelt, einen Gasbadeofen zur Verfügung gehabt hat, wird nur ungern wieder zur Kohlenheizung zurückkehren.

B. T.

Vermischtes.

Weibliche Geistliche in Amerika. Es dürfte nicht allgemein bekannt sein, daß etwa 3000 Frauen in Amerika als Geistliche angestellt sind und daß eine große Anzahl derselben verheiratet ist. Eine der bekanntesten ist Rev. Anna Shaw, die Vorsitzende der Frauenstimmrechtsorganisation in den Vereinigten Staaten. Charakteristisch für die praktische, dem Leben zugewandte Art, in welcher Miß Shaw ihren Beruf auffaßt, ist es, daß sie, nach mehrjähriger Amtstätigkeit, anfing Medizin zu studieren, weil sie der Meinung war, wenn sie nicht Mittel hätte, die körperlichen Leiden ihrer Pfarrkinder zu erkennen und zu lindern, könne sie auch nicht die rechte Seelsorgerin für sie sein. Aehnliche ernste Erwägungen haben eine andere berühmte Predigerin, Mrs. Harris, dazu geführt, nur solche Ehekandidaten zu trauen, die ein Gesundheitsattest beibringen. Allen Bedenken gegenüber erklärte die Predigerin, daß den zurückgewiesenen Paaren wohl freistünde, sich in einer anderen Kirche von anderen Geistlichen trauen zu lassen, immerhin käme ihre Weigerung in die Presse und wurde öffentlich bekannt. Dem Beispiel von Mrs. Harris haben sich andere Geistliche angeschlossen, so daß es z. B. in Chikago zu einem Ehrenpunkt geworden ist, sich in Kirchen trauen zu lassen, deren Geistliche ein Gesundheitsattest verlangen. Mrs. Harris hat während ihrer Amtstätigkeit etwa 100 Paare zurückgewiesen, sie ist der festen Ueberzeugung, dadurch sowohl dem Ansehen der Kirche, wie der Rassenhygiene einen wesentlichen Dienst erwiesen zu haben. Mrs. Harris ist eine kraftstrotzende, von Lebensfreude überquellende Natur, Mutter und Großmutter einer zahlreichen, blühenden Kinderschar.



Zum Jubiläum des 25jährigen Bestehens des Pasteur-Instituts in Paris.

Denkmal des Hirtenknaben Jean-Baptiste Jupille mit dem von ihm überwältigten tollen Hunde. Dieses eigenartige Denkmal ist zum Andenken an eine romantische Begebenheit errichtet, die das Pasteur-Institut damals berühmt machte. Ein Hirtenknabe aus dem Jura, Jean-Baptiste Jupille hatte auf einer Wiese seine Herde gehütet. In der Nähe spielten Kinder ihre bunten Spiele. Plötzlich sah Jean-Baptiste einen tollen Hund über Aecker und Felder daherrasen, gerade auf die Gruppe spielender Kinder zu. Der junge Jupille besann sich nicht lange, er lief dem tollen Hund entgegen und die spielenden Kinder hatten Zeit, zu entkommen. Es entspann sich ein wütender Zweikampf zwischen dem schäumenden Hund und dem Hirtenjungen, dem es endlich gelang, mit dem Riemen seiner Peitsche die Schnauze des Hundes zu umwickeln und das Tier mit einem seiner Holzschuhe zu erschlagen. Dafür bekam der Junge von der Akademie eine Belohnung von 1000 Franken. Der kleine Jupille wurde Portier des Instituts. Er versieht diesen Posten heute noch, und wir sehen ihn auf dem Bilde neben seinem Monument.

Tafelfreuden.

Viele Leute gab, gibt es und wird es geben, welche keinen höheren Kultus pflegen, als denjenigen der Tafel. Sie betrachten die Gegenstände der Natur nur nach dem Maßstabe der Genießbarkeit. Für sie ist der ganze Tag nur eine Vorbereitung zum Diner. In diesem verehren sie die Spitze und Höhe aller Daseinsgenüsse. Es ist wahr, ein wohlbestelltes Diner bietet gewöhnlich die Vereinigung sämtlicher Nahrungsbedürfnisse des Körpers, demnach aller kulinarischen Genüsse. Daher wollen wir es in Ehren halten, und wenn wir auch einem viel höheren Kultus huldigen — dem des Schönen überhaupt —, so steht das letztere doch dem Guten nie so fern, daß hier nicht die bequeme Brücke zum Gebrauch geschlagen werden könnte. Die Zusammenstellung der Speisen zu einem Diner ist eine den Frauen so interessante Sphäre, daß sie auch gewiß gern die Rezepte für Gesellschaftsessen lesen und die Gerichte danach herstellen werden. Wir bringen daher einige selbst erprobte Rezepte zu feinen besonders wohlschmeckenden, leichtverdaulichen Speisen.

Wildsuppe für 6 Personen. Nachdem 2 Rebhüner gerupft, gesengt, sauber ausgenommen und gewaschen sind, macht man ½ Löffel Butter braun, streut Salz auf die Rebhühner und legt zuerst die Brustseite in die braune Butter. Später begießt man den Braten mit kochendem Wasser, kehrt sie nach etwa ½ Stunde um und brät sie, unter öfterem Begießen und, wenn es nötig ist, unter Zufüllen von Wasser, bis sie weich sind, und zerlegt dann das weiche Fleisch in zierliche Stücke. Die zerstampften Knochen setzt man mit 2 Quart kaltem Wasser, Salz, und einigen Körnern Pfeffer auf und läßt dies 1½ Stunden langsam kochen. Nun macht man von ½ Löffel Butter und ein wenig Mehl Einbrenne legt dazu die durch ein Sieb gegossene Bouillon und 3 Maggi's Bouillonwürfel in ½ Glas heißen Wasser aufgelöst und etwas weichgekochten Reis nebst Blumenkohlröschen und die Sauce von den beiden Rebhühnern. Man kocht die Suppe dann einige Minuten, gibt 2 Glas Madeira dazu, streicht die Suppe durch ein Sieb und legt das in Stücke geschnittene Fleisch in die Suppe, die sofort serviert wird. Man reicht dazu kleine Pasteten, mit Fleisch, Leber oder Gehirn gefüllt, oder Gehirnbrötchen. Dauer der Zubereitung: 4½ Stunden.

Gehirnbrötchen für 6 Personen. Man streicht ein Blech mit Butter ab, schneidet ein Tafelbrot in Scheiben, bestreicht, diese mit Butter, legt die Scheiben auf das Blech und läßt sie im Bratofen hellbraun rösten. Inzwischen hat man Kalbsgehirne mit 1 Quart kochendem Wasser, dem Salz und Essig zugesetzt wurde, nachdem man sie sauber gereinigt hat, aufgesetzt und 10 Minuten langsam kochen lassen. Man legt die Hirne dann auf einen Durchschlag, entfernt noch etwa daran hängende Haut, schmilzt ½ Löffel Butter in der Kasserolle, gibt dazu 1 Löffel saure Sahne, 2 Maggi' Bouillonwürfel, in 2 Löffel heißem Wasser aufgelöst, eine kleine geriebene Zwiebel, etwas gestoßenen Pfeffer, die Gehirne und 2 Löffel voll geriebenen Parmesankäse. Auf ganz schwachem Feuer läßt man die Farce einige Minuten kochen, legt sie auf Brotscheiben die man, wie oben angegeben, präpariert hat, mit geklopftem Ei und geriebenem Käse bedeckt für einige Minuten in den heißen Ofen stellt. Man serviere sofort. Dauer der Zubereitung: 1 Stunde.

Zander mit Weinsauce für 6 Personen. Man reinigt einen Zander von ungefähr 3 Pfund, setzt ihn mit kochendem Wasser, Salz, Pfeffer, einigen Körnern englischem Gewürz und 1 Zwiebel auf und kocht ihn langsam. Der Fisch darf inwendig nicht roh sein, muß aber auch nicht zu lange kochen, damit er nicht auseinanderfällt. Nun rührt man auf dem Feuer 1 Löffel Butter und 1 Löffel Mehl zur Salbe, gibt dazu 1 Tasse von der durch ein Haarsieb gestrichenen Fischsuppe, 2 Glas Weißwein, 1 Tasse kochendes Wasser, worin man 2 Maggi's Bouillonwürfel aufgelöst hat, den Saft einer Zitrone und einen Löffel Zucker. Wenn die Sauce kocht, fügt man von derselben etwas zu 2 Eigelb und peitscht dies dann zu der Sauce, die nun aber nicht mehr kochen darf. Den Fisch legt man auf eine flache Schüssel, verziert ihn mit Petersilie und geschabtem Meerrettich und reicht die Sauce in der Sauciere. Dauer der Zubereitung: 1 Stunde.

Ochsenzunge mit Champignons für 6 Personen. Man schneidet das Schlundstück von einer gepökelten Ochsenzunge ab, wäscht dieselbe gehörig, setzt sie mit viel kalten Wasser auf und läßt sie halb weich kochen. Dann zieht man die Haut ab und spickt die Zunge mit ungefähr ⅛ Pfund Speck. Nun macht man im Schmortopf einen Löffel Butter hellbraun, legt die mit Mehl bestreute Zunge hinein und läßt dieselbe von allen Seiten hellbraun werden. Dann gibt man 1 Glas kochendes Wasser dazu und schmort die Zunge, bedeckt, bei schwachem Feuer gar. Ab und zu muß man, wenn es nötig ist, etwas kochendes Wasser zugießen. Inzwischen hat man ungefähr 15 Champignons gereinigt, in Stücke geschnitten, gewaschen und mit 1 Löffel Butter durchschmoren lassen, bis die Butter ganz klar geworden ist (kleine Champignons sind am schmackhaftesten), dazu legt man ¾ Löffel Mehl, rührt dies gehörig durch und gibt dazu die Sauce der Zunge, 1 Löffel saure Sahne, etwas kochendes Wasser worin man 2 Maggi's Bouillonwürfel aufgelöst hat und etwas fein gestoßenen Pfeffer. Sollte die Sauce zu dick sein, muß man noch etwas kochendes Wasser zugeben. Nun läßt man die Sauce mit der in Scheiben geschnittenen Ochsenzunge noch einmal durchkochen, ordnet die Stücke auf einer flachen Schüssel und gießt die Sauce drüber oder serviert sie extra. Dazu gibt man grüne Erbsen. Dauer der Zubereitung: 4 Stunden.

Kaffee-Gefrorenes für 6 Personen. Man bereitet von 1 Tasse gutem, frisch gebrannten, sehr fein gemahlenen Kaffee und 2 Glas Wasser, recht guten Kaffee und kocht diesen mit reichlich 1 Quart Sahne auf. Inzwischen hat man 6 Eigelb mit ½ Pfund Zucker gut durchgerührt. Dies verdünnt man mit etwas von der Kaffeemasse und gießt dann die Eiermasse zu der Kaffeemasse. Sofort zieht man die Kasserolle vom Feuer, gießt die Crême in eine Schüssel, läßt sie unter Rühren erkalten und dann in der Eismaschine gefrieren. Dauer der Zubereitung: 2 Stunden.

Briefkasten-Anfragen.

Kann mir eine der geschätzten Leserinnen ein billiges aber gut wirkendes Mittel gegen rote Hände nennen? Besten Dank im Voraus. F. B.

Küchenzettel für die Woche.

Sonntag: Pilzsuppe, Hasenbraten mit Kartoffelsalat, Specklinsen, Mandelpudding mit Himbeersaft.

Montag: Erbsensuppe, Hammelrippchen mit Kartoffelpuree, Apfelmus.

Dienstag: Sauerkohlsuppe, Würstchen mit Bratkartoffeln, Kompott, Backobst.

Mittwoch: Reissuppe, Kalbsrouladen, Spinat, Birnenkompott.

Donnerstag: Bouillon mit Fleischpasteten, Blumenkohl, Rindfleisch mit Meerettichsauce, Apfelkuchen.

Freitag: Kartoffelsuppe, gebr. Hecht mit holländischer Sauce, Salzkartoffeln, Tomatensalat.

Sonnabend: Milchreis, gebratene Kalbsleber, Kartoffeln, Rosenkohl, arme Ritter.

Herausgeber und Redakteur A. Drewing.

Druckerei der „Neuen Lodzer Zeitung.“